



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO MÜCVERLİ KANEPE

2 adet kabak
2 adet taze soğan
2 adet yumurta
Yarım demet dereotu
1 yemek kaşığı un
200 gr tereyağı
200 gr sarımsaklı yoğurt
4 dal dereotu
Kimyon
Karabiber
Tuz
Pul biber

Kabağı yıkayıp rendeleyin. Üzerine tuz serpiştirip karıştırın ve 1 dakika bekletin. Suyunu sıkarak bir kaba alın. Yumurtaları ekleyip karıştırın.

Dereotu ve taze soğanları ince kıyarak kabaklara ekleyin Un, karabiber, kimyon ilave edip karıştırın.

Yapışmaz tavaya az miktarda tereyağ ile yağlayın. Karışımı tavaya döküp önlü arkalı hafif kızarıncaya kadar pişirin. Tavadan alıp rulo şeklinde sarın ve 2 parmak kalınlığında dilimleyin.

Servis tabağına sarımsaklı yoğurt yayın. Üzerine rulo mücverleri dizin. Dereotu ve pulbiber serpiştirerek servis yapın .

